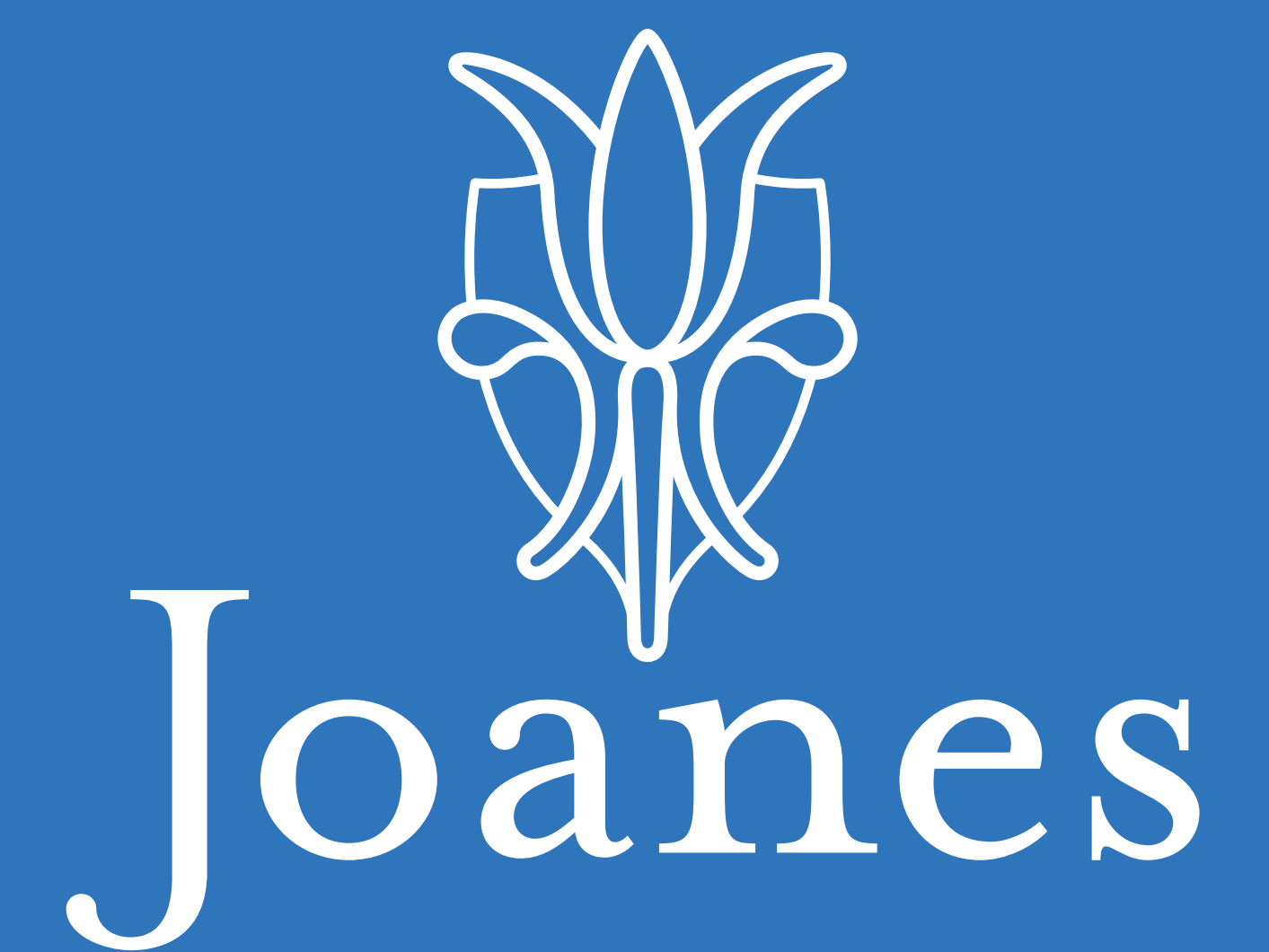




INGREDIENTES DE CACAO JOANES PARA **CHOCOLATES**



JOANES OFRECE LO MEJOR DEL CACAO

Como auténtica empresa brasileña, desde 1946 Joanes se enorgullece de formar parte de la cultura regional del cacao, con toda la experiencia adquirida a lo largo de los años. A Joanes ofrece o que há de melhor no cacau sul-americano, estabelecendo novos padrões de alta qualidade através de sua poderosa combinação de tradição, inovação, tecnologia de ponta e muita paixão pelo cacau.

Los ingredientes de cacao de Joanes deleitan a consumidores y clientes, y hacen crecer sus negocios, creando un cambio real para las personas y el planeta. La innovación está presente en todas las áreas de Joanes. Se presentan nuevos conceptos a los clientes para inspirar la co-creación y resolver los retos a los que se enfrentan en el desarrollo de productos que sean relevantes para sus consumidores, al tiempo que añaden valor a sus negocios.

Todo ello con la plena responsabilidad de operar en los más altos niveles de sostenibilidad, ofreciendo productos de alta calidad con el máximo respeto al medio ambiente. Beneficiéase de nuestra tradición de ofrecer lo mejor del cacao con toda la calidad y modernidad de la industria alimentaria. Aproveche al máximo nuestra cartera de ingredientes de cacao, solicite ya su muestra y disfrute.

INGREDIENTES DE CACAO

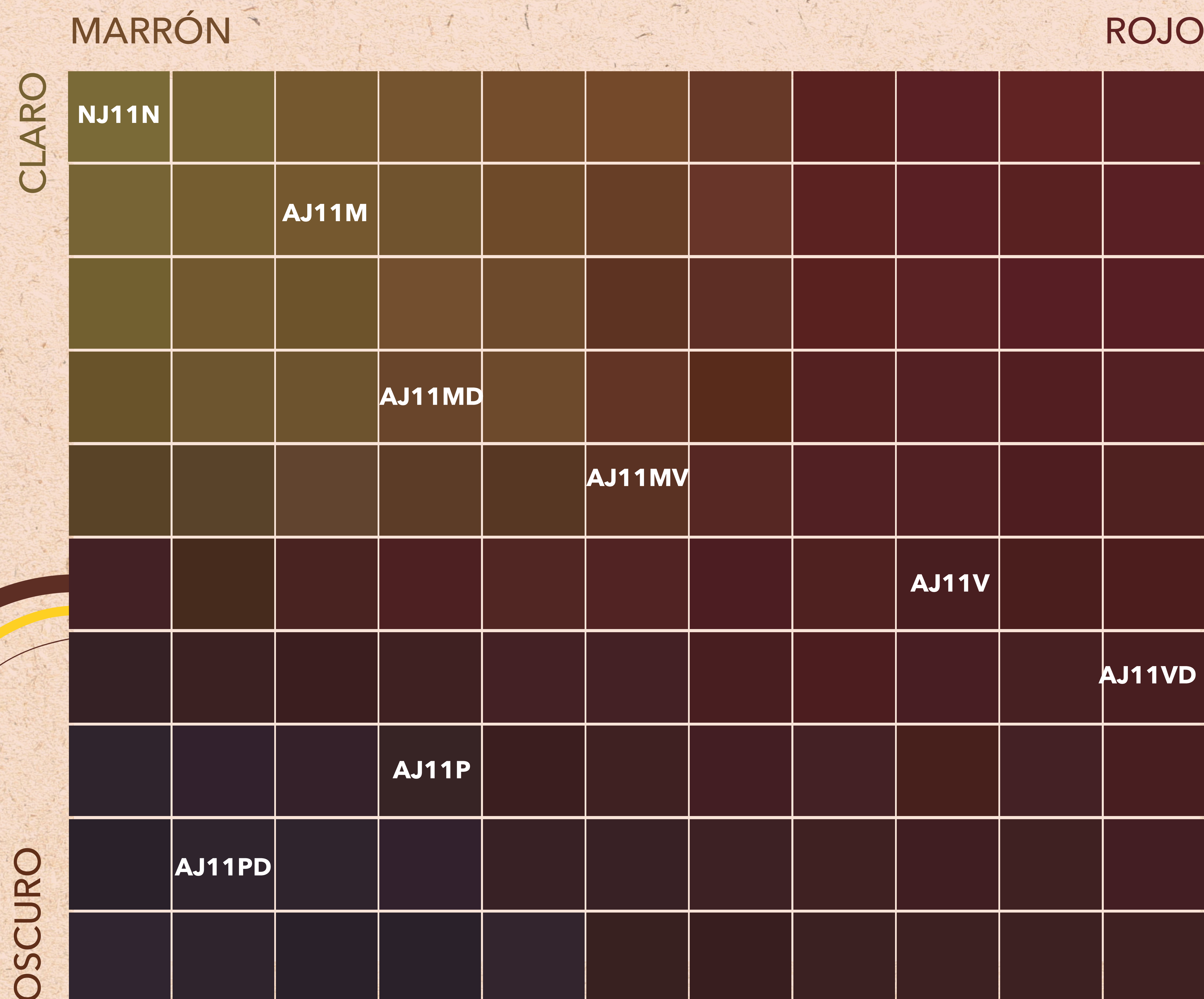
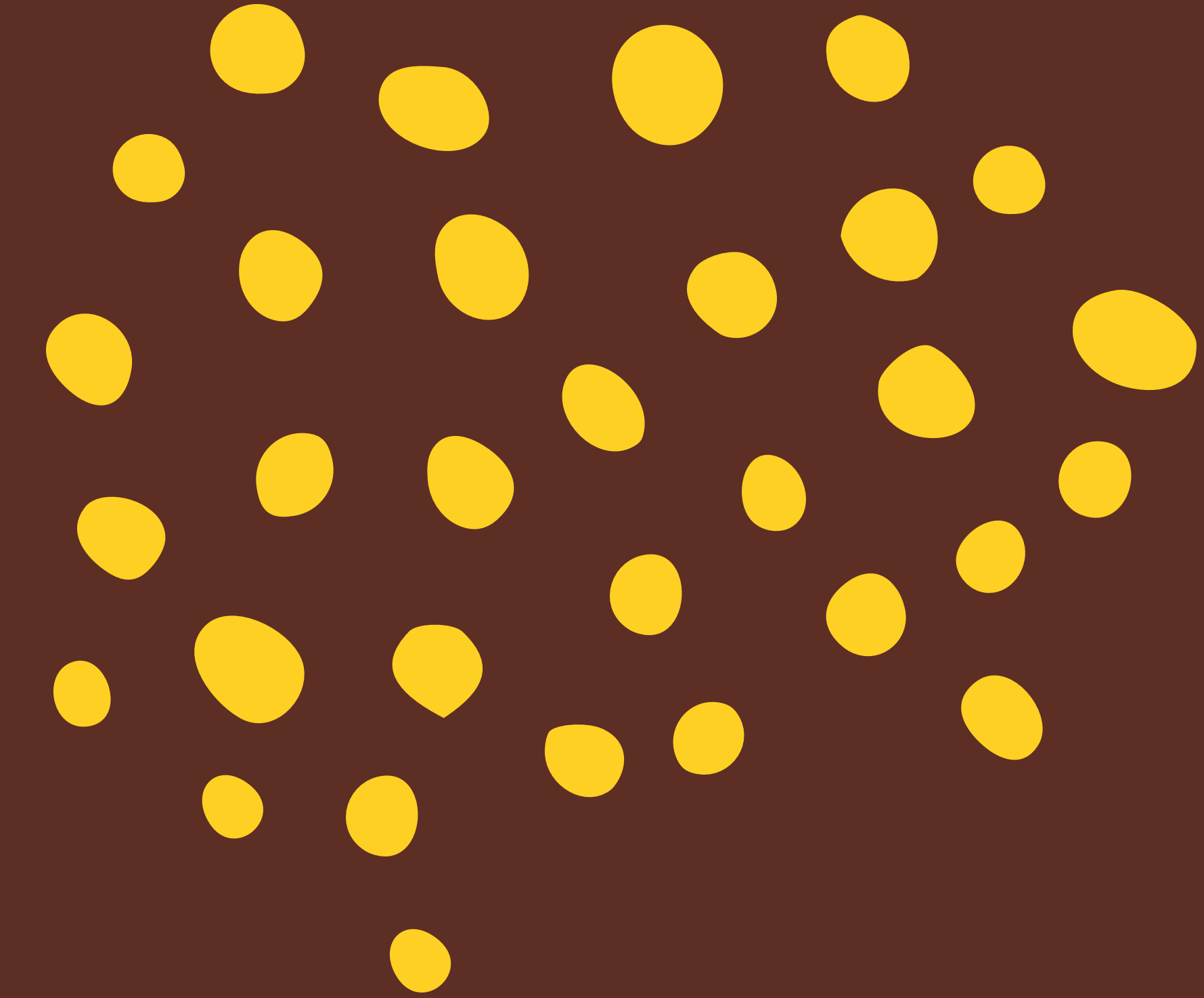
APLICACIONES PARA CHOCOLATES

CÓDIGO	GRADO DE ALCALINIZACIÓN	SABOR	COLOR	APLICACIONES	DESCRIPCIÓN
Natural	na	Sabor suave de cacao	Amarillenta en estado sólido / Amarilloa suave translúcida en estado líquido	Postres, productos de panadería, helados, cremas, bebidas, chocolate y cosméticos	Manteca de cacao natural, pura y prensada, no desodorizada y con suave sabor a cacao.
Deo	na	Sabor de cacao entre neutro y suave	Amarillenta en estado sólido / Amarilla suave translúcida en estado líquido	Postres, productos de panadería, helados, cremas, bebidas, chocolate y cosméticos	Manteca de cacao natural, pura y prensada, desodorizada y con nota neutra en su atributo de cacao
Natural LNo4	na	Sabor típico del cacao natural	Marrón claro	Chocolates, postres, helados, rellenos, cremas y bebidas	Licor de cacao estándar brasileño obtenido a partir del refinado de almendras de cacao con un color marrón claro. Su perfil sensorial presenta el sabor típico del cacao natural.
Natural LE77	na	Sabor típico de cacao natural con notas frutales	Marrón claro	Chocolates, postres, helados, rellenos, cremas y bebidas	Licor de cacao brasileño obtenido a partir del refinado de almendras de cacao del Amazonas y África Occidental, con un color marrón claro. Su perfil sensorial presenta un alto impacto de notas de cacao con un interesante sabor frutal y notas almendradas/amaderadas.
NJ11N	na	Afrutado	Natural	Pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	Cacao en polvo natural que presenta el perfil de sabor típico del cacao, caracterizado por agradables notas frutales.
AJ11M	Leve	Cacao	Marrón	Helados, bebidas instantáneas, pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	Cacao en polvo ligeramente alcalino que brinda color y sabor a una variedad de aplicaciones. Presenta un excelente perfil sensorial, caracterizado por un sabor agradable a cacao y notas equilibradas de chocolate.
AJ11MD	Medio	Cacao	Marrón oscuro	Helados, bebidas instantáneas, pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	Cacao en polvo, con perfil equilibrado a sabor de cacao y chocolate, con nota ligeramente amarga y agradable, presentando un color marrón intenso. Ideal para productos de repostería y panadería.
AJ11MV	Medio	Cacao	Rojizo	Helados, bebidas instantáneas, pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	El rico sabor del cacao con notas distintas de chocolate define este cacao en polvo, junto con un agradable color rojizo. Tiene un perfil sensorial versátil que lo hace adecuado para una variedad de aplicaciones, desde pastas y rellenos hasta productos de panadería y bebidas lácteas.
AJ11V	Fuerte	Sabor robusto con notas de chocolate	Rojo	Helados, bebidas instantáneas, pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	Cacao en polvo con una alcalinización media-alta y color rojo, tiene un mejor rendimiento en aplicaciones de panificación, trufas y productos lácteos. Presenta un perfil sensorial completo con agradables notas de chocolate.
AJ11VD	Fuerte	Sabor de chocolate intenso	Rojo oscuro	Helados, bebidas instantáneas, pastas, cremas y rellenos, cereales, galletas, pasteles y confitería	Cacao en polvo caracterizado por un rojo oscuro y un sabor intenso a chocolate. Es la combinación perfecta para los productos lácteos.
AJ11P	Fuerte	Fuertemente alcalinizado / amargo (intenso)	Negro	Galletas, pasteles, confitería/ compuestos, bizcochos y obleas	Cacao en polvo negro utilizado principalmente para oscurecer principalmente productos de panificación.
AJ11PD	Fuerte	Fuertemente alcalinizado / amargo (intenso)	Negro oscuro	Galletas, pasteles, confitería/ compuestos, bizcochos y obleas	Cacao en polvo con una fuerte alcalinización y un color negro intenso para resaltar principalmente el color de los productos de panificación.

**JOANES OFRECE LO MEJOR
DEL CACAO SUDAMERICANO**

MAPA DE COLORES

COLOR INTRÍNSECA DEL CACAO EN POLVO

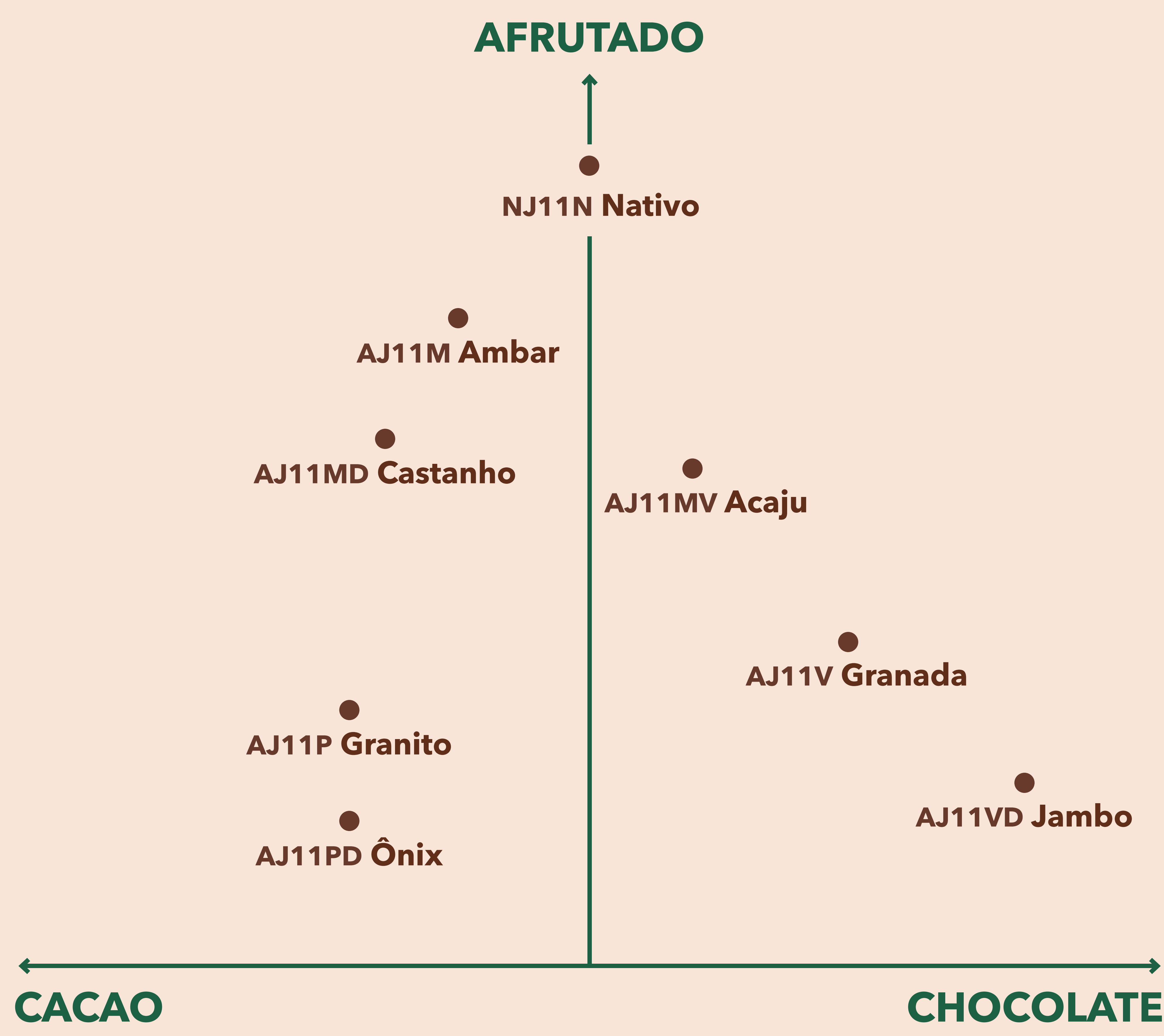


SKU	Nombre del cacao en polvo
NJ11N	JOANES Nativo
AJ11M	JOANES Ambar
AJ11MD	JOANES Castanho
AJ11MV	JOANES Acaju
AJ11V	JOANES Granada
AJ11VD	JOANES Jambo
AJ11P	JOANES Granito
AJ11PD	JOANES Ônix

*El color intrínseco es el reflejo de una aplicación en agua normalizada. El color del producto final depende de la formulación, las condiciones y el proceso

SABOR DEL CACAO EN POLVO

TABLA DE AROMAS



SKU	Nombre del cacao en polvo
NJ11N	JOANES Nativo
AJ11M	JOANES Ambar
AJ11MD	JOANES Castanho
AJ11MV	JOANES Acaju
AJ11V	JOANES Granada
AJ11VD	JOANES Jambo
AJ11P	JOANES Granito
AJ11PD	JOANES Ônix



JOANES ES UN REFERENTE EN SOSTENIBILIDAD

Enfoque en el origen y la trazabilidad de la cadena de suministro del cacao de principio a fin. Descubra nuestras soluciones y plataformas de sostenibilidad para su empresa.



AtSource es la plataforma de información sobre sostenibilidad de ofi creada para demostrar el impacto medioambiental de sus iniciativas e impulsar un cambio positivo para los productores, las comunidades y todo el ecosistema. Más información en www.atsource.com

SABER MÁS

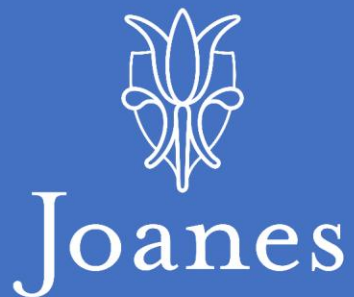


Cocoa Compass es nuestra ambición para un futuro en el que los agricultores de cacao puedan obtener ingresos dignos, los niños sean lo primero y el planeta esté protegido.

Únase a nosotros en este viaje de impacto positivo. Acceda al informe completo sobre cómo estamos haciendo que el futuro del cacao sea más sostenible para las generaciones venideras, para nuestros clientes, las comunidades y el planeta.



SABER MÁS



Para obtener más información sobre la cartera de Joanes que puede utilizar en su empresa, póngase en contacto con nuestro equipo.

¡GRACIAS!

Contacto en Uruguay:

Philipp Bachmann

pbachmann@chacomer.com.py

+598 99 744 051



¿Busca más ingredientes e inspiración además del cacao? ofi le ofrece lo mejor de frutos secos, especias, café y productos lácteos. Haga clic aquí para ver las mejores soluciones para alimentos y bebidas. Hable hoy mismo con nuestros expertos para obtener más información en www.ofi.com y ¡descubra qué es lo mejor para su negocio!

¡Síguenos en Instagram!

 [@joanes.cacau](https://www.instagram.com/joanes.cacau)

Certificações

RainForest Alliance | Halal |
Kosher | FSSC 22.000